

PRESSEINFORMATION

Carsten Maschmeyer und Frank Thelen investieren in gesunde Pizza

Vom Banker zum Bäcker: Gründerduo überzeugt in „Die Höhle der Löwen“

Frankfurt, 27.09.2016 – Eine Pizza fast ohne Kohlenhydrate. Diese Idee haben Marc Schlegel (29) und Matthias Kramer (31) aus Frankfurt a. M. in der Gründershow „Die Höhle der Löwen“ vorgestellt – mit Erfolg! Nach gelungenem Pitch vor den fünf Löwen haben die beiden Gründer ihr Investment in der Tasche. Carsten Maschmeyer und Frank Thelen sind von der Low Carb Pizza überzeugt. Sie investieren gemeinsam 150.000 Euro für 25% der Unternehmensanteile.

Gutes Verhandlungsgeschick

Die beiden Jungunternehmer, die sich aus ihrer gemeinsamen Zeit bei der Bank kennen, beweisen in der Sendung gutes Verhandlungsgeschick: Es wird gleich zweimal während der Sendung nachverhandelt, mit Erfolg – das passiert selten in der Gründershow. Denn nicht nur die Frankfurter Jungs sind von ihrem Produkt überzeugt, auch die Investoren sehen großes Potential im Food-Startup. Am Ende steht der Deal: 150.000 Euro für 25% Anteile am Unternehmen. „Mit Frank Thelen und Carsten Maschmeyer haben wir zwei Vertriebsprofis mit im Boot, von denen wir viel lernen können. Wir sind sehr glücklich!“, sagt Schlegel.

Nationale Expansion

Das Geld und das Know-how der beiden Löwen werden benötigt, um weiter zu expandieren. „Wir haben sehr viele Ideen für weitere gesunde Teigprodukte für Jedermann aus wunderbaren Rohstoffen. Unser Ziel ist es, etwas Gesundes anzubieten, auch wenn es mal schneller gehen muss. Jeder weiß aus eigener Erfahrung, wie schwer es ist, sich gut zu ernähren, wenn man unterwegs ist“, erklärt Kramer.

Gesunde Convenience

Die Gründer erzielen mit ihren neuen Rezepturen Nährwerte, die es im Teig- und Backwarenmarkt bisher nicht gab. „Und dabei verwenden wir nur hochwertige, nachhaltig angebaute Rohstoffe“, sagt Kramer. „Mit Lizza werden wir dazu beitragen, dass sich die Menschen besser ernähren. Dafür wollen wir ein langfristiges und wirtschaftliches Unternehmen aufbauen“, beschreibt Schlegel die Vision von Lizza.

Einzug in die Supermärkte

Die Zusammenarbeit mit den Löwen trägt bereits Früchte. Seit September ist Lizza bundesweit in allen Real Märkten gelistet und bereits in ausgewählten EDEKA und REWE Märkten erhältlich. Um die Nachfrage zu stemmen ist das Team binnen kürzester Zeit von zwei auf 11 Mitarbeiter gewachsen. Von der Resonanz auf ihren Low Carb Teig fühlen sich die beiden Gründer bestätigt und sind optimistisch für die Zukunft: „Es fühlt sich so an, als ob wir da an etwas ganz Großem dran sind“, sagt Schlegel.

PRESSEINFORMATION

Über Lizza

Lizza ist Low Carb Pizza: Glutenfrei, vegan, bio und kalorienarm. Die gesunde Teigalternative eignet sich ideal für Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack. Die Food-Innovation richtet sich an gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen wie Sportler, Veganer, Allergiker (Gluten, Lactose, Histamin, uvm.), Diabetiker und Menschen mit Übergewicht. Lizza wurde zum 1. Januar 2016 in Frankfurt am Main gegründet, der Onlineverkauf startete im Februar und bereits im September feierte Lizza Premiere in den Kühlregalen der Supermärkte – jetzt sollen viele weitere folgen.

www.lizza.de

PRESSEINFORMATION

Produktspezifikation Lizza Low-Carb-Teig

Produkt	Lizza Low-Carb-Teig aus Leinsamen und Chiasamen. Als Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack.
Besonderheiten	Low-Carb, glutenfrei, bio und vegan, eiweiß- und ballaststoffreich, kalorienreduziert. Es gibt international kein vergleichbares Produkt auf dem Markt.
Zutaten	Wasser, Mehl aus Goldleinsamen teilentölt (49%), Chia gemahlen (4,2%), Kokosmehl, Kokosflocken, Meersalz, Flohsamenschalenpulver. Alle landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 119kcal (498kJ) Fett: 5,5g - davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g Kohlenhydrate: 2,9g - davon Zucker: 2,2g Ballaststoffe: 17,2g Eiweiß: 12,2g Salz: 1,2g Broteinheit: 0,4BE
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit gekühlt (6°C)	5 Wochen
Größe Teigstück	26,5cm x 17cm
Gewicht	180g (reicht für 1 Portion)
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Vakuumverpackter Teig
Gebinde	8 VE pro Kühltray 1100 VE pro EUR Palette
Preis	UVP brutto: 2.49€



PRESSEINFORMATION

Produkt Lizza Tomatensauce

Besonderheiten	Auf Kokosöl-Basis, ohne Zuckerzusätze, abgestimmt auf den Low-Carb-Teig
Zutaten	Tomaten (53%), Tomatenmark (20%), Zwiebel, Knoblauch, Apfel, Kokosöl, Olivenöl, Wasser, Meersalz, Basilikum, Oregano, Pfeffer, Fenchelsamen, Lorbeerblätter. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 47kcal (196kJ) Fett: 9,4g - davon ges. Fettsäuren 0,5g Kohlenhydrate: 9,5g - davon Zucker 8,4g Ballaststoffe: 3,1g Eiweiß: 2,3g Salz: 0,6g
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit ungekühlt	2 Jahre
Größe Glas	9,7cm (Höhe) x 7cm (Durchmesser)
Gewicht / Inhalt	380g / 200 ml
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Glas
Gebinde	12 VE pro Tray
Preis	1000 VE pro EUR Palette UVP brutto: 2.99€

